

肉类加工设备工厂 华誉机械 日照肉类加工设备

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 肉类加工设备工厂 华誉机械 日照肉类加工设备 |
| 公司名称 | 山东华誉机械设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省博兴县店子镇工业园 |
| 联系电话 | 0543-2450777 18860597188 |

产品详情

低温高湿解冻机

1.生产厂家:山东华誉机械设备有限公司

2.厂家地址:山东省博兴县店子工业园

3.详细介绍:山东华誉的低温高湿解冻机引进德国的先进技术,内部温度和湿度可控,解冻过程可控,解冻时间标准肉块在10-16小时,牛四分体解冻时间在24-36小时(其余的根据肉类体积不同而设定解冻参数).山东华誉的解冻机,肉类加工设备批发,缩短了卖家与买家的距离,降低了运输成本和时间,相对于买家来说更放心.

根据冻肉解冻过程中冰-水的理化特性和热交换特性,冻肉在2~6℃的低温条件下解冻,4℃时水的密度大,温度围绕4℃波动可以通过改变水的密度,促进水分的迁移,肉类加工设备厂家,并加快热量交换,提高解冻速率;同时结合高湿解冻条件,肉类加工设备工厂,保护解冻肉样蛋白水合面,抑制解冻过程中肉的氧化。本方法是以生产中通常采用的4℃解冻库为基础加以改进的,以4℃为中心来回波动,对冷库设备要求低,而且能耗较低。通2~6℃变温,并保持90%以上相对湿度进行解冻,通过系统分析比较低温高湿变温解冻新方法 with 空气自然解冻工艺对冷冻羊肉解冻后品质的影响,以期为新型解冻技术的生产应用提供理论依据,也为冷冻羊肉的科学合理解冻提供参考。

低温高湿空气解冻机

一、产品名称:低温高湿空气解冻机

二、公司名称：山东华誉机械设备有限公司

三、解冻环境要求高，日照肉类加工设备，必须恒温恒湿，冷源不可缺少。解冻量10吨，需配一套美优乐MT125-4VM风冷机组。蒸发器铜管铝片设计，所有制冷阀组件均为丹佛斯品牌。制冷功率10KW【交流380V】，华誉机械欢迎新老客户前来洽谈采购。

肉类加工设备工厂-华誉机械(在线咨询)-日照肉类加工设备由山东华誉机械设备有限公司提供。山东华誉机械设备有限公司是从事“肉类解冻,肉类分割设备,不锈钢工器具”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张经理。